

LE MENU DE LA SEMAINE

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ
CRÈCHE GRANDS
Vacances scolaires

SEMAINE 15

08/04/2024

AU

12/04/2024



MENU DE PÂQUES

LUNDI 08/04/2024	MARDI 09/04/2024	MERCREDI 10/04/2024	JEUDI 11/04/2024	VENDREDI 12/04/2024
Salade de pépinettes et feta AOP	Concombres à la crème	Céleri bio rémoulade	Farandole de crudités et vinaigrette acidulée (Carottes, chou rouge, radis)	Salade de riz
Sauté de veau sauce moutarde	Jambon SP: Jambon de poulet	Poulet rôti au thym	Parmentier de fête (Égrené de bœuf, égrené de canard, purée pommes de terre/purée de patates douces)	Filet de merlu sauce américaine
Poêlée de haricots verts bio et champignons	Haricots blancs à la tomate	Gratin de chou-fleur bio	Edam	Carottes persillées bio
Camembert	Mimolette	Fromage blanc aromatisé	Tarte chocolat et crème anglaise	Pont l'Évêque AOP
Pomme bio	Compote de pomme bio	Pêche au sirop	Banane bio	
Pain	Pain bio	Pain bio	Pain bio	Pain
PETIT SUISSE PAIN ET MIEL	YAOURT NATURE BOUDOIRS	KIWI PAIN AU CHOCOLAT	ORANGE PAIN ET BEURRE	FROMAGE BLANC FOURRÉ FRAISE

Sous réserve de modifications.

GÔUTERS

Légende

Label Rouge	Pêche responsable	Œufs Plein Air	Appellation d'Origine Protégée (AOP)	Viande Bovine Française (VBF)	Indication Géographique Protégée (IGP)	Le Porc Français	SP : Sans Porc
Agriculture Biologique Europe	Volaille Française	Plat végétarien	Haute Valeur Environnementale (HVE)	CE2 Certification Environnementale de niveau 2	Région Ultrapériphérique (RUP)	Bleu Blanc Cœur	